

Weingut Salwey



2022 Muskateller Gutswein Trocken

Artikelnummer: 102018

Charakteristik

Der Geruch:

Volumige, typische Aromatik nach Muskat, Zitrus, grünem Apfel, dabei Nuancen von schwarzem Pfeffer. Ein spezieller Wein für Kenner, der Leichtigkeit und Aroma besitzt, ohne dabei dünn und aufdringlich zu sein.

Am Gaumen:

Am Gaumen von würziger Mineralität , leicht, fruchtig und trocken.

Lagen, Bodenart und Exposition

Salwey Gutsweine sind sortentypische und ausdrucksstarke Weine vom Kaiserstuhl (Löblagen) . Immer trocken und immer in Kabinett-Qualität. Auf dem Etikett dekoriert mit einem Falken, dem typischen Bewohner im Naturschutzgebiet, das Teil des Gutsgebietes ist. Salweys Gutsweine sind Klassiker der Region, sie eignen sich für viele Anlässe und täglichen Genuss.

Geschmacksrichtung

Trocken

Muskateller

Wie alle Gutsweine vom Weingut Salwey ist auch der Muskateller trocken im typischen Kabinett Stil ausgebaut. Leicht, trocken und fruchtig mit wenig Alkohol und einer frischen Säure. Die Muskateller Trauben wachsen in den Jechtinger und Kaiserstühler Lagen. Der gelbe Muskateller wird ausschließlich mit der Hand gelesen. Liegt dann für vier Stunden auf der Maische und wird danach im Stahltank gekühlt vergärt.

Analytische Werte

Restzucker 7,9 g/l / Gesamtsäure 6,1 g/l / Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisempfehlung

Als Aperitif oder zu sommerlichen, leichten Speisen

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° bis 10° Grad